

EPTA sorprende al Sigep 2025 con le nuove soluzioni per il foodservice dolce

LINK: <https://horecanews.it/epta-sorprende-al-sigep-2025-con-le-nuove-soluzioni-per-il-foodservice-dolce>



EPTA sorprende al Sigep 2025 con le nuove soluzioni per il foodservice dolce. Epta presenta al SIGEP 2025 soluzioni di refrigerazione a marchio Iarp ed Eurocryor, che uniscono innovazione tecnologica, design ed efficienza energetica. Sigep Redazione 5 20 Gen 2025 - 14:16 SIGEP - Epta - Global player indipendente e leader specializzato nella refrigerazione commerciale - presenta in occasione della 46esima edizione del SIGEP - Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè - la proposta tecnologica completa del Gruppo dedicata al Foodservice Dolce, offrendo un assaggio delle più avanzate soluzioni a marchio Iarp ed Eurocryor. In programma dal 18 al 22 gennaio 2025 presso il quartiere fieristico di Rimini, il prestigioso evento si conferma ancora una volta, oltre che appuntamento imperdibile a livello internazionale per l'intero

comparto, una vetrina ideale per i modelli Epta, che invitano i visitatori ad assaporare l'innovazione in una dolce esperienza di gusto, all'insegna della massima freschezza. Collocato nell'Area tematica dedicata al Gelato, lo spazio espositivo di Epta (Stand 094 - Padiglione A3) esalta la consolidata expertise del Gruppo nella conservazione di tutte le tipologie di dessert, in linea con i più recenti trend del Pastry, ricreando un percorso esperienziale e multisensoriale attraverso due ambienti di vendita outdoor e indoor. IARP RIVOLUZIONA LA CONSERVAZIONE OUTDOOR CON SOLUZIONI SEMPRE PIU' PERFORMANTI. Epta sceglie di allestire la prima area del suo stand con un concept outdoor, in cui le più efficienti soluzioni di refrigerazione firmate Iarp riproducono il layout di chioschi e spazi di vendita all'esterno di gelaterie e pasticcerie. Tra i modelli in esposizione spicca la vetrina

frigorifera plug-in Delight 16 della linea Cool Emotions, caratterizzata da un'estetica da plasmare secondo lo stile e il look del negozio e integrabile con una finta ruota e una tendina di copertura ispirate ai carretti dei gelati tradizionali, grazie a cui è in grado di attrarre i consumatori a scoprire i 16 gusti di gelato artigianale esposti. Per la prima volta in classe climatica 5, il banco è inoltre potenziato per garantire performance straordinarie e un piacevole momento di ristoro anche nei Paesi caratterizzati da ondate di calore estive, con temperature esterne fino ai 40°C e un tasso di umidità pari al 40%. A questo si aggiungono il congelatore a pozzetto professionale Globo 700 Csv Ng e il banco Globo Retrò 220, rispettivamente dedicati a gelato industriale e artigianale. Il primo, resistente, compatto e per la prima volta in classe energetica C, permette una piena accessibilità alle

referenze grazie a coperchi a vetri scorrevoli, mentre il secondo, che raggiunge la classe energetica A, custodisce i sapori del gelato italiano in carapine da un appeal senza tempo. Il corner destinato ai gelati confezionati si arricchisce inoltre del frigo a pozzetto verticale Vic 150, ideale per piccole superfici di vendita e configurazioni lineari. Novità assoluta presentata in anteprima in Fiera è infine il distributore automatico negativo Manhattan della linea ColdDistrict di Iarp: l'attesissima evoluzione del modello Brooklyn che, mantenendo inalterate l'efficienza operativa ed energetica caratteristiche delle vending Iarp, consegue nuovi traguardi in termini di capacità espositiva, a parità di ingombro al suolo, grazie all'aggiunta di un ripiano dedicato a coni e coppette. EUROCRYOR VALORIZZA LA DOLCEZZA NATURALE DELLA FRUTTA: NASCE IL FORMAT FRUIT BAR, FIRMATO EPTACONCEPT Il genio creativo di EptaConcept, specializzato nella progettazione di spazi su misura in funzione delle specifiche esigenze espositive, trasforma l'area indoor dello stand di Epta in un Fruit Bar, dall'atmosfera suggestiva. Il corner tematico rispecchia infatti una tendenza in crescita nel

settore del Fuori Casa, che coniuga un'alimentazione salutare a uno stile di vita dinamico, per una proposta dall'evidente valore esperienziale. In dettaglio, la frutta fresca è custodita presso lo stand all'interno della poliedrica vetrina Gemini Integral della linea Stili di Eurocryor, dotata di una tecnologia di refrigerazione di ultima generazione e presentata in una versione customizzata concepita per integrare in un'unica struttura spazio espositivo e operativo, in un connubio di eleganza e funzionalità. Progettato ad hoc per il SIGEP, il lineare valorizza ulteriormente la qualità degli alimenti esposti combinando una disposizione orizzontale delle referenze, comodamente accessibili in modalità self-service, con l'installazione di postazioni complementari perfette per la lavorazione a vista delle materie prime e per la preparazione da parte degli Operatori di centrifughe ed estratti a base di frutta. All'interno di questo esclusivo ambiente di vendita, la frutta è protagonista in tutte le sue forme e si colloca pertanto al cuore anche di opzioni ready to eat come macedonie, smoothies e soprattutto di ghiaccioli e gelati, custoditi in tre diverse varianti di Glee (42, 45 e X Slim) della linea Cool

Emotions a marchio Iarp. Tra queste, il negativo Glee 45 si distingue per un'efficienza energetica certificata in classe C e un'elevata digitalizzazione, due asset fondamentali da sempre al cuore del Gruppo. La vetrina espositiva è infatti dotata di connettività con LineON, la soluzione digitale di EptaService dedicata ai plug-in che, compatibile con tutti i modelli Iarp, consente di analizzare 24/7 numerosi parametri ed estrarre report inerenti il check-up dei banchi a spina o informazioni relative ai trend di vendita, confermandosi uno strategico strumento di marketing per i gestori dei punti vendita. Inoltre, tutti e tre i verticali sono connotati da un sistema di refrigerazione con sbrinamento automatico, un'illuminazione a LED verticale e un'estetica al 100% da personalizzare mediante stampa digitale.

"Epta conferma la perfetta complementarità dei suoi brand Iarp ed Eurocryor attraverso uno stand che ne testimonia l'eccellenza in termini di innovazione tecnologica, efficienza energetica e design" commenta Alice Ferrari, Head of Product Marketing di Epta, che conclude "Realizzato grazie all'expertise di EptaConcept, lo spazio

espositivo esprime al meglio la maestria del Gruppo nel dar vita a configurazioni inedite e multibrand, con un'attenzione unica all'interior design e alla personalizzazione. Ogni dettaglio riflette infatti l'impegno di Epta nel soddisfare le esigenze dei professionisti del settore con soluzioni di refrigerazione all'avanguardia e sempre più sostenibili". EPTA ESPONE A SIGEP 2025 PRESSO IL PADIGLIONE A3 STAND 094 Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!